

一边“0添加”，一边偷偷加 国家明确：不得使用“零添加”“不添加”

近期，一款“千禾0”酱油中检测出镉，引发关注。有网友表示，“千禾0”只是一个商标，并不意味着“零添加”。相关话题登上热搜，引发热议，再次将预包装食品标签“零添加”声称问题推至台前。

近年来，包装上标识有“零添加”“0防腐剂”等类似宣传语的食品占据超市货架，成为商家吸引消费者的一种“招牌”。然而，这些看似健康的标识背后，却暗藏文字游戏。



“零添加”产品定义模糊

日前，记者在北京市某大型超市的调味品货架发现，酱油区域共有酱油产品77种，在产品正面商标明显位置标有“零添加”或类似声称的产品为56种，超过72.7%的酱油产品标注了“零添加”及相关字样。

然而，若消费者仔细查看标签细节，往往陷入困惑：

六月鲜特级红烧酱油标签正面有大字“0添加”，该字段旁边还有白色小字“防腐剂”“焦糖色”，并在食品标签处以小字解释称“0添加防腐剂苯甲酸钠和山梨酸钾”，而在其配料表中，显示含有谷氨酸钠、三氯蔗糖、甘草酸一钾等食品添加剂。

李锦记锦珍生抽在商标左侧位置标有“0%添加”，下面跟着一行相对小的字“防腐剂”，在该款酱油食品标签中写着类似注释，且配料表中显示有焦糖色、三氯蔗糖等食品

添加剂。

不仅是酱油，记者在调料区发现，此类产品不在少数。以亨氏番茄沙司为例，其产品正面“0添加”标识非常明显，而其配料表中却显示其产品使用了“食用香精”。仔细观察其食品标签可发现，“0添加”“不添加”等字眼右上方均有一个很小的“*”，而在标签中，有一行小字说明：*指生产过程中无直接添加防腐剂山梨酸钾、苯甲酸钠，人工色素日落黄、诱惑红。本品中山梨酸钾、苯甲酸钠、日落黄、诱惑红含量未检出。

经过观察对比，记者发现不同品牌、不同产品包装上突出显示的“零添加”存在很大差别。



零添加到底该指代什么？

在超市货架前，多位正在挑选调味品的消费者给出的答案相似：标注零添加的产品应该是没有各类食品添加剂。测评博主“老爸测评”也在公开资料中表示：正常自然发酵的酱油，配料表里只有水、大豆、小麦、食用盐。若出现其他成分，则不符合“零添加”标准。而相对消费者对“零添加”概念的认知，食品标签声称更像是在玩“选择性归零”的文字游戏：宣称、强调不含的某类添加剂，弱化添加的其他类型添加剂。

科信食品与健康信息交流中心主任钟凯介绍：“食品标签的核心作用是通过标签信息，使消费者明晰产品本质，了解食品的真实属性。食品标签的信息不得对消费者造成误导。”

然而，很多预包装食品利用消费者追求“天然”、不喜欢食品添加剂的心理，采用突出“不添加”“零添加”声称的设计来吸引消费者购买，背地里却都是“小心思”。

钟凯介绍，“不添加”“零添加”只是对于生产过程的描述，与食品终产品中配料或成分的含量并不完全等同。比如，食品标签上标注“不

添加蔗糖”，但其实蔗糖只是“糖”的一种，配料表中可能还含有果糖、果葡糖浆等，因此这类产品所声称的“不添加蔗糖”很容易引起误解。这种“不添加”就与消费者预想中的“零添加”产品相差甚远。

当“零添加”声称只是一种产品营销的手段，我们该如何选择适合自己的产品？

中国健康促进与教育协会营养素养分会副秘书长吴佳提示：想要了解食品的真实属性，要学会正确阅读配料表、营养成分表等食品标签。

通过配料表，消费者可以了解食物中的每一种配料，包括食品添加剂的真实使用情况，还可通过配料及其排序，判断每种配料的添加比例。通过营养成分表，可以关注钠、脂肪、碳水化合物等对身体健康有重要影响的关键指标，避免掉入“零添加”，却高盐、高油、高糖的健康陷阱。

新国标发布：禁用“不添加”“零添加”

3月27日，国家卫生健康委、国家市场监督管理总局公布了50项食品安全国家标准和9项标准修改单，这些标准与公众日常消费的乳制品、肉制品、特殊医学用途婴儿配方食品、婴幼儿辅助食品、食品添加剂、消毒剂等密切相关。

新发布标准包括：食品标签标准2项、特殊膳食食品标准3项、食品产品标准4项、生产经营规范标准3项、食品相关产品标准1项、食品添加剂和食品营养强化剂质量规格标准8项、检验方法标准29项，以及《生乳》《灭菌乳》《食品中污染物限量》等9项标准修改单。其中，和大家日常选购食品息息相关的是两个关于食品标签

的新标准，两项标准均设置了2年的过渡期。

值得注意的是，如今很多食品企业利用消费者追求“天然”、不喜欢食品添加剂的心理，采用“不添加”“零添加”等声称吸引消费者购买，却造成了消费者认为产品中未使用食品添加剂的误解；更有产品会声称不添加某单一品种的食品添加剂，如不添加某一种甜味剂，实际使用了其他甜味剂作为代替，影响了消费者的正确认知。

为了避免“不添加”“零添加”声称对消费者的误导，新版《预包装食品标签通则》标准实施后，预包装食品不允许再使用“不添加”“零添加”等用语。

预包装食品，就是指预先包装或者制作在包装材料和容器中的食品，简单来说，我们日常购买的除了生鲜等，绝大部分食品都是预包装食品。预包装食品标签是食品的“身份证”，过去强制标示的信息包括食品名称、配料表、净含量和规格、保质期等。禁止预包装食品使用“零添加”“不添加”，是为了使消费者正确了解食品标签信息，更科学、更自主地选择食品，避免使消费者盲目关注这些宣传用语，忽略了产品真实属性，对食品安全和健康造成潜在风险。

(央广网 央视新闻)



网友闲话

- @绿笛声声：千禾0：糟了，这波冲我来的！
- @连汉：用“千禾0”作为商标，就是在擦边。一直以为真的是0添加，原来是人家的商标，呵呵。
- @烟雨平生：我一直被误导，直到有网友提出才反应过来。
- @月半新：好多饮料标注无糖，其实是没有蔗糖，换成了别的糖而已，混淆概念欺骗消费者。
- @伏特加：文字游戏是玩得真真的，毫无信用。
- @潘国流：零添加标注很明显，大字款式，“另”添加全部标注不显眼的位置，字体很小。
- @爱上一座城：我妈眼神不好，看着大大的“0添加”就买了，其余小字根本看不清楚。
- @Mr.G：建议配料表在商品上用醒目的字体显示，特别是涉及添加剂的，应更加醒目，让消费者更直观知道商品的配料成分。
- @心中的日月：标准一直都有，加强监管才是硬道理。
- @Biu~：加强监管，加重处罚也很重要，不然依旧有人造假。
- @没有好多：唯有以质量换真心，方能赢得消费者的信赖。